

Allumettes au cumin et au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

50 g de [fromage](#) Parmigiano Reggiano
200 g pâte feuilletée salée
10 g cumin ou carvi

Préparation

Sur une planche farinée, abaissez la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur. Semez régulièrement à la passoire le parmesan et le cumin. Détaillez au couteau des bandes de 8 cm de large et découpez des allumettes de 2 cm. Rangez-les sur une plaque à four beurrée. Dorez à l'oeuf. Enfourez 15 minutes à 220°.